

18,000

飛驒牛しゃぶしゃぶ会席
Shabu Shabu Hot Pot Course

先付け	蟹ほぐし身の柚子釜 雲丹 三つ葉 焼き椎茸 柚乃酢ゼリー 胡麻豆腐 生雲丹 旨出汁 生姜
お椀	白子茶碗蒸し 山葵あん
お造り	三種盛り合わせ
鍋	しゃぶしゃぶ鍋 飛驒牛 120g 野菜盛り ポン酢 ゴマダレ 薬味
食事	雑炊セット「ご飯 卵 薬味 香の物」 又は うどんセット「うどん 温玉 薬味」
デザート	アイスクリーム 又は シャーベット
Delicacies	Snow crab with yuzu, mitsuba leaves, Baked shiitake mushrooms, yuzu vinegar jelly Sesame tofu, sea urchin, thick sauce, ginger
Soup	Steamed egg with cod milt, wasabi
Sashimi	3 kinds of sashimi
Hot-pot dish	Shabu-shabu hot pot Hida wagyu beef (120g) Assorted vegetables ponzu vinegar, sesame sauce, condiments
Rice dish	Rice porridge egg, condiments, pickled vegetables or Udon noodles condiments, soft boiled egg
Dessert	Ice cream or Sherbet

しゃぶしゃぶ会席のご注文はテーブルの人数分、2名様以上からとさせていただきます。 Shabu shabu kaiseki minimum order per table: 2 person.
上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.